



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Swordfish marinated and grilled with spices, sour cream and pomegranate



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, formaggio di capra, cavolfiori e camomilla
Loin lamb with Parma ham, goat cheese, cauliflower and chamomile



Piovra scottata alla griglia crema di patate e spinacetti crudi
Grilled octopus, potatoes cream and raw spinach



Spaghetti mantecati al burro di Normandia, alici Cantabriche e mollica di pane
Spaghetti with Normandy butter, Cantabrian anchovies and breadcrumbs



Ravioli ripieni all'anatra, passata di castagne tartufo nero
Homemade ravioli stuffed with duck, chestnut cream and black truffle



Filetto di rombo con topinambur, foie gras e punte di radicchio di Treviso marinato
Turbot fillet with Jerusalem artichoke, foie gras and marinated Treviso radicchio



Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, insalata Romana, shiitake e salsa sakè
Pork belly cooked at low temperature, Roman salad, shiitake mushrooms and sake sauce



Crème brulée con gelato al panettone, gel agli agrumi e spezie
Crème brullée with panettone ice cream, citrus fruit gel and spices

Menu a 8 portate: 120.00 € a persona
8 courses tasting menu: 120.00 € per person

Il sommelier consiglia:
8 vini al bicchiere che accompagnano il menu

Sommelier's suggestion:
8 wines by the glass paired with this menu

55,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menu is for the enjoyment of the entire table